



POLICY MEMO
 Secretaría de Hacienda
 Proceso 14. Gestión Financiera y Fiscal

Código: R-SH-PGF-052
 Fecha: 16/07/2024
 Versión: 001
 Página 1 de 2

FECHA:	12/02/2026
TEMA:	El corrientazo en Armenia
Punto Central	En enero de 2026 , Armenia registró una inflación mensual por encima del promedio nacional y con presiones especialmente fuertes en alimentos y restaurantes . Esto crea un “doble choque” sobre el corrientazo: sube el costo de los ingredientes (plato) y sube el costo del servicio (preparación/operación). En este contexto, es razonable preguntarse si el corrientazo puede perder su rol tradicional como almuerzo asequible para la población trabajadora.
Contexto	<p>1) Inflación: Armenia por encima de la nacional y presiones en alimentos y restaurantes</p> <ul style="list-style-type: none"> • Inflación nacional (mensual): 1,18% • Inflación Armenia (mensual): 1,48% (+0,30 p.p. sobre la nacional) <p>Se resalta el cambio de tendencia:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Alimentos pasó de deflación (-0,11%) a inflación positiva (1,66%). • Restaurantes aumentó de 1,24% a 2,94% (mensual), manteniéndose como la categoría más inflacionaria. • Transporte subió de 0,41% a 2,14%. <p>Lectura económica: cuando restaurantes crece mucho en un mes, el corrientazo tiende a ajustarse “por saltos” (p. ej. +\$500 / +\$1.000), porque el negocio no puede indexar en centavos.</p> <p>2) Costos: la mano de obra pesa y sube su participación El documento de costos laborales (restaurantes/hoteles) recuerda que en servicios:</p> <ul style="list-style-type: none"> • En restaurantes, la mano de obra suele estar entre 30–35% de los costos, y los ingredientes entre 28–35%. <p>Y para el ejercicio local, reporta explícitamente:</p> <ul style="list-style-type: none"> • La participación de costos laborales en restaurantes pasa de 32,0% a 36,7%. <p>Además, se plantea que para sostener utilidad:</p> <ul style="list-style-type: none"> • “Los restaurantes deberán aumentar los precios de la carta... para mantener el nivel de utilidad de 2025.”
Evidencia	<p>¿Qué parte pesa más en el aumento del precio?</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Servicio y operación (restaurantes): mano de obra, arriendo, servicios, logística diaria. <ul style="list-style-type: none"> ○ Evidencia: restaurantes es la categoría más inflacionaria en el corte de enero (2,94% mensual). 2. Ingredientes “núcleo” del plato: proteína (res/pollo/huevo), leguminosas (frijol), carbohidratos base (arroz/papa/plátano). <ul style="list-style-type: none"> ○ Evidencia macro del choque: alimentos revierte de deflación a 1,66% mensual. <p>¿Por qué algunos productos (plátano, frijol, carne de res) suben más? En términos causales (para explicar al público), suelen combinarse cuatro fuerzas:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Clima/oferta agrícola (rendimientos y pérdidas). • Ciclos de producción (siembra/cosecha; ciclo ganadero). • Distribución/logística (fletes y mermas; el transporte también presiona). • Mercado e intermediación (ajustes de precios en cadena, sustituciones). <p>Con el insumo disponible aquí, el mensaje sólido es: <i>si alimentos y transporte repuntan a la vez, los productos frescos y “centrales” del corrientazo tienden a trasladarse más rápido al precio final.</i></p> <p>¿Pueden los restaurantes absorber el choque o el traslado es inevitable? Margen limitado, entonces traslado probable. En un negocio donde la mano de obra puede acercarse a un tercio del costo total y, además, alimentos tiene alta volatilidad, la “absorción” suele durar poco y toma tres formas:</p> <ul style="list-style-type: none"> • reducir porción, • sustituir insumos (calidad/mezcla), • o subir precio (traslado). <p>El propio documento de costos laborales enmarca el aumento de carta como mecanismo para preservar utilidad, lo que refuerza la idea de que el traslado al consumidor es difícil de evitar.</p>
Conclusiones	<p>Efectos sobre consumo y bienestar Patrones de consumo (población trabajadora) Cuando sube el corrientazo:</p> <ul style="list-style-type: none"> • aumenta la búsqueda de sustitutos más baratos, • cae la frecuencia de compra semanal, • crece el “almuerzo llevado” o comidas simplificadas. <p>¿Seguridad alimentaria urbana y calidad de dieta? Riesgo real (sobre todo en hogares con menor ingreso):</p> <ul style="list-style-type: none"> • menor proteína o reemplazo por opciones más baratas, • dietas más densas en carbohidratos y menos balanceadas, • y, en casos extremos, saltarse comidas. <p>¿Qué esperar para lo que resta de 2026? El corte de enero muestra presiones fuertes (alimentos y restaurantes). Si esas presiones persisten, el corrientazo seguirá tensionado. Una desaceleración dependerá de:</p> <ul style="list-style-type: none"> • normalización de costos de alimentos (oferta/clima/logística), • estabilidad en costos operativos, • y si los restaurantes ya hicieron (o no) el ajuste de carta para recomponer margen. <p>La evidencia del documento es clara en que restaurantes es foco de presión y que alimentos revirtió a inflación positiva.</p>



POLICY MEMO
Secretaría de Hacienda
Proceso 14. Gestión Financiera y Fiscal

Código: R-SH-PGF-052

Fecha: 16/07/2024

Versión: 001

Página 2 de 2

Con alimentos al alza y restaurantes liderando la presión inflacionaria, **sí es válido** preguntar si el corrientazo está perdiendo su condición de “precio ancla”. El mensaje clave no es que desaparezca, sino que puede **redefinirse**: menos porción, más sustituciones, o precios más altos—con efectos directos sobre consumo, la dieta y la salud.

Nombre del responsable:

JUAN CARLOS VASQUEZ

Proyectó: JUAN VASQUEZ – JEFE – INTELIGENCIA TRIBUTARIA
Elaboró: JUAN VASQUEZ – JEFE – INTELIGENCIA TRIBUTARIA
Revisó: YEISON PEREZ – SECRETARIO – SECRETARÍA DE HACIENDA